

Pekannusskuchen

Zutaten (für 12 Stücke)

Für den Rührteig:

150 g Pekannusskerne
250 g weiche Butter
200 g feinsten Zucker
1 Päckchen Bourbon – Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Bio-Orange
4 Eier (L)
300 g Mehl
2 TL Backpulver
50 g Orangeat
100 g Sahne

Außerdem:

1 EL weiche Butter
2 EL feiner Vollrohrzucker
100 g Pekannusskerne

Für den Orangensirup:

ca. 2 Orangen
75 g feinsten Zucker
50 ml Orangen-Punsch

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: ca. 55 Minuten

Ruhezeit: über Nacht

Rührteig vorbereiten:



Nüsse im elektrischen Zerkleinerer (Braun) fein hacken. Butter, Zucker, Vanillezucker, und Salz weiß-cremig schlagen. Von der gewaschenen Orange mit einer scharfen Haushaltsreibe die Schale hineinreiben. Orange auspressen (ergibt 50 ml). Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Orangeat fein hacken. Orangeat, Nüsse, Saft und Sahne.

Teig einfüllen, backen:

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze, Heißluft: 160 Grad) vorheizen. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier belegen, Rand schließen. Butter schmelzen, Papier damit bepinseln. Mit Rohzucker bestreuen. Pekannüsse kreisförmig am Rand beginnend darauf verteilen. Kurz kalt stellen. Teig einfüllen, glatt streichen. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 55 Minuten backen. Kuchen nach der Hälfte der Backzeit mit einem Stück Alufolie abdecken.

Sirup kochen:

Orangen auspressen. Saft (100 ml) und Zucker in einen kleinen Topf geben, aufkochen lassen. Dann ca. 3 Minuten unter Rühren leicht sirupartig einkochen lassen. Punsch oder Cointreau zugießen, weitere 1 – 2 Minuten köcheln lassen. Von der Kochstelle ziehen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Form auf ein Kuchengitter stellen.

Kuchen tränken:

Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Warmen Sirup esslöffelweise über den heißen Kuchen geben, 30 Minuten abkühlen lassen. Kuchen vom Springform-

Rezepte

mit Pekannüssen



rand lösen und auf eine Tortenplatte stürzen. Über Nacht auskühlen lassen. In Stücke schneiden.

Trauben-Pekannuss-Käse-Salat

Zutaten für 3 Personen:

15 blaue Trauben

1 Salat (z.B. Eisbergsalat)

Käse nach Geschmack (z.B. Gouda, Mozzarella, Blauschimmel, Emmentaler, Ziegenkäse)

50 g Pekannüsse

5 EL Olivenöl aus Sitia

4 EL Balsamico bianco

Zucker, Salz und Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

Salat putzen, in mundgerechte Stücke schneiden. Trauben halbieren oder vierteln, je nach Größe, notfalls entkernen.

Käse klein schneiden. Nüsse grob hacken.

Als Vinaigrette:

Essig und Öl vermengen. Mit Zucker und Salz abschmecken, jedoch mehr Zucker als Salz verwenden. Eventuell Pfeffer hinzugeben. Über den Salat geben und kurz einziehen lassen.

Nussecken de luxe

Für 40 Stücke

Mürbeteig

250 g Butter

150 g Zucker und Salz

Mark von ½ Vanilleschote

360 g Mehl (Typ 550)

1 Glas Orangenmarmelade (340 g)

Nussmasse

100 g Cashewkerne

100 g Pekannüsse

100 g Pinienkerne

100 g mit Honig geröstete und gesalzene Macadamia Nüsse

200 g Zucker

100 ml Schlagsahne

200 g Butter

Garnierung

80 g dunkle Schokolade mit Orange

20 g Butter

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig die Butter mit Zucker, ½ TL Salz und Vanillemark mit den Knethaken des Handrührers cremig rühren. Das gesiebte Mehl kurz unterkneten, den Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen.

2. Teig auf einem leicht gefetteten und mit Backpapier belegten Blech (ca.40*32 cm) ½ cm dick ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Boden bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 15-18 Minuten hellbraun backen.

3. Inzwischen die Marmelade in einem Topf unter Rühren vorsichtig erhitzen und kurz aufkochen. Den heißen Mürbeteigboden zügig damit bestreichen und abkühlen lassen.

4. Für die Nussmasse Cashewkerne und Pekannüsse fein hacken, mit den Pinienkernen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Macadamia Nüsse fein hacken und alle Nüsse mischen.

5. Den Zucker in einem breiten Topf goldbraun kristallisieren. Mit der Sahne ablöschen, die Butter zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Sobald ein cremiger Karamell entstanden ist, die Nussmischung einrühren und kurz anrösten.

6. Den heißen Nusskaramell auf den Teigboden gießen, zügig mit einer Palette gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. 20 Quadrate schneiden und jedes diagonal halbieren, sodass Dreiecke endstehen.

7. Zum Garnieren die fein gehackten Schokoladen mit der Butter in einem warmen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel füllen und die Nussecken damit verzieren

TIPP Luftdicht und kühl gelagert halten sich die Nussecken 1 Woche.